

Formation spécifique Hygiène Alimentaire des établissements de Restauration commerciale

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Acquérir des connaissances et compétences pour comprendre et maîtriser les normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, appliquer ces règles à son environnement professionnel, mettre en place un système de suivi des denrées alimentaires, maîtriser les contrôles qualité ainsi que mettre en œuvre la méthode, dont la finalité est d'analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires afin de prévenir tout risque de contamination. Préparez-vous à assurer la sécurité alimentaire dans votre environnement professionnel avec confiance et expertise.

- ▶ **Débouchés métiers** : Tout types de métiers des activités de restauration ou d'alimentation : gérant de restaurant, gérant de snack, manager de restauration, etc.
- ▶ **Suite de parcours possible** : Aucune.
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Niveau Français 5 ^e
Visite médicale	<input type="checkbox"/>

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives – Entretiens Individuels :		Dates de prochaines sessions :	
Date : Sur Rendez-vous	Heure : Nous consulter	Date : Entrées et Sorties permanentes	Heure : Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 2 jours

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : Non concerné

| **Entrées/Sorties permanentes**

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Grille d'analyse et cas pratiques

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2024 : 100 %

Note de satisfaction apprenants en 2024 : 5,6/6 soit 93 %

Taux d'insertion : calcul en cours.

113 apprenants en 2024

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

Délais d'inscription : 2 semaines	i : Adaptation pédagogique possible
Recrutement :	
- Test des connaissances générales	<input checked="" type="checkbox"/>
- Test des connaissances techniques	<input type="checkbox"/>
- Mise en situation	<input type="checkbox"/>
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs	<input type="checkbox"/>
Documents à fournir : Nous consulter.	
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	<input checked="" type="checkbox"/>

IMPORTANT Chaque module de formation comporte tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de formation permet d'obtenir la certification et la délivrance d'une attestation L'ACPM est enregistré auprès de la Préfecture et de la Direction Régionale de l'Alimentation (DRAAF) et préfet de la Région Provence Alpes Côte d'Azur (Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par arrêté du 12 février 2024)

COMPÉTENCES #1 – Le cadre réglementaire national et Européen (le paquet hygiène)

Connaitre les risques alimentaires et les réglementations d'hygiène	1 h	
Appréhender l'importance de la propreté et de l'hygiène dans un établissement	3 h	
Total	4 heures	72 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #2 – La méthode hygiène alimentaire – L'identification des dangers chimiques, physiques et biologiques

Comprendre la règle des 5M	2 h	
Connaitre la réglementation et identifier les allergènes	2 h	
La microbiologie alimentaire – les sources de contamination et d'infection microbienne	2 h	
Total	6 heures	108 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #3 – Le plan de maîtrise sanitaire – PMS

Maitriser les divers processus de désinfection et de nettoyage	2 h	
Maitriser quotidiennement les diverses pratiques d'hygiène et de prévention	2 h	
Total	4 heures	72 €

> Attestation de compétences

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Total de la formation	14 heures	252 € TTC
Total en Intra	Nous consulter	

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail, Région SUD, sous conditions d'éligibilité.

Financement OPCO
 Financement CPF

